



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MÜCVERİ

6 adet patlıcan
100 gr. beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 demet maydanoz
5 çorba kaşığı un
2 yumurta
Sosu için:
3 adet domates
5 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyarak küp küp doğrayıp bir su bardağı suda yumuşayana dek haşlayın. Fazla suyunu almak için sıkın. Üzerine ezilmiş peynir, yumurta, un, kıyılmış maydanoz, kabartma tozu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Kızdırılmış sıvı yağa kaşık kaşık dökerek kızartın. Sosu için; rendelenmiş domates ve dövülmüş sarımsakları kavurun. Kalan malzemeleri koyup bir taşım kaynatın. Mücverin üzerine sosu dökerek servis yapın.

